

Pressemeddelelse

13.08.2020



NaturGræsMælk

- forvandling af naturarealer til mælk, som smager af urter og vilde blomster

Det startede med, at kunderne begyndte at spørge: ***"Hvorfor er disse fantastiske oste ikke danske?"***.

Henrik Kastrup fra Ostebørsen tog fat i Michael Andersen fra Tøvestensgaarden. De blev hurtigt enige om, at lave oste på græsmælk fra Tude Ådal. Enge som aldrig har været opdyrket, og derfor har de samme urter, blomster og græsser, som da Harald Blåtand byggede Trelleborg i 980.

Tøvestensgaarden startede med 2 køer på engen for at teste smag og omega-3 indholdet i mælken. Her 3 år senere er det blevet til 125 økologiske køer, der forvandler enestående lavværdi foder til højværdi fødevarer. De bidrager til at genopbygge naturen ved at græsse enge, som ellers ville ligge urørt hen og springe i skov. Køerne er sunde og har det rigtigt godt, når de lever af græs og hø. Foder som de fra naturens side er skabt til at spise. Konceptet "NaturGræsMælk" lægger sig op ad EU's hømælksdirektiv med mindst 75% græsfoder (hø og friskt græs) suppleret med korn og mineraler. Der må ikke fodres med ensilage.

Målinger viser, at Tøvestensgaardens økologiske mælkeproduktion på basis af naturgræs er bæredygtig, med en reduceret klimabelastning på ca. 20%. Høproduktionen på engene fjerner næringsstoffer, som ellers vil blive udvasket til havet.

I de kommende år skal vi i Danmark, af klimahensyn, udtage 150.000 ha lavbundsjord, som vil kunne bruges til produktion af naturgræsmælk. Køer er nogle store klimasyndere, men kan med vores produktionskoncept bidrage med dyrevelfærd, klima og biodiversitet. Mælkeprisen bliver kun en smule højere. Vi må tilbage til de oprindelige produktionsformer, hvor en ko spiser græs, og vi må stoppe importen af foder udtaler Michael Andersen, Tøvestensgaarden.

Mælk er som vin. Når man smager god vin, ved man, at der forskel på druesorter, jordbund, distrikter, årgange. Ligesom vinproduktion fra de dyre områder, begrænser vi produktionen af mælk for til gengæld af få mere smag. Når man fodrer koen udelukkende med naturgræs og -hø malker køerne mindre, men mælken har til gengæld noter af urter og frugter.

Vedlagte bog skal inspirere kvægbrugere til at tænke alternativt og forbrugeren til at smage på naturen og stemme med fødderne, så vi får en bæredygtig fødevareproduktion på vores naturområder.

Bogen er en faglig opsamling på projektet "Mælk på økologisk naturgræs", som blev støttet af GUDP

[Du kan læse bogen her:](#)

Du velkommen til at kontakte Videntes, Lasse Solheim, solheim@videntes.dk eller tlf. +45 23952151

Fotomateriale fra bogen kan rekvireres.